

# プレスリリース

**KINREI** 株式会社キンレイ



報道関係者各位

2020年1月20日

～累計販売数1億食突破の「お水がいない」シリーズ～  
レンジで本格料理をお届け！  
新コンセプト「美味探求」シリーズ商品3品を含む5品が登場！  
2020年2月20日（木）新発売

株式会社キンレイ（本社：京都市伏見区、代表取締役社長：和田博行）は、累計販売数1億食を突破した「お水がいない」シリーズより、レンジ調理対応の新コンセプト「美味探求」シリーズ商品「お水がいない 四海樓監修 皿うどん」「お水がいない 葱と叉焼の香味そば」「お水がいない 汁なし麻辣担々麺」の3品に加え、「お水がいない 台湾ラーメン」「お水がいない 四海樓監修 ちゃんぽん」を2020年春夏向け新商品・リニューアル商品として2020年2月20日（木）より全国の量販店の冷凍コーナーにて順次発売します。

【お水がいない 四海樓監修 皿うどん】



【お水がいない 葱と叉焼の香味そば】



【お水がいない 汁なし麻辣担々麺】



【お水がいない 台湾ラーメン】



【お水がいない 四海樓監修 ちゃんぽん】



本件に関するお問合せは、キンレイ広報事務局（トータル・コミュニケーションズ株式会社）までお願いいたします。

トータル・コミュニケーションズ株式会社 〒101-0065 東京都千代田区西神田 1-3-6 ウエタケビル 4F TEL:03-3291-0099 FAX:03-3291-0223

株式会社キンレイ 〒105-0004 東京都港区新橋 6丁目14番3号 御成門PREXビル2階 TEL:03-6368-8470 FAX:03-3438-0170 www.kinrei.com



## ■「お水がいない」美味探求シリーズとは

「美味しい料理を届けたい」思いを形にするべく、美味しい麺を探し求めて開発しました。本場にこだわったメニューや、一度食べたら病みつきになりそうな麺料理をご提案します。

「美味探求」シリーズは電子レンジで加熱することによって完成する冷凍食品です。レンジ調理することによってタレが麺に染み込みます。さらに、タレ・オイル・具材を分けて盛り付け、ご家庭で混ぜることで、出来立ての美味しさを楽しめます。

New



### ◆お水がいない 四海樓監修 皿うどん

#### 【風味豊かな具材】

鉄鍋で香ばしく炒めた野菜・いかなど5種の具材を盛り付けました。野菜は高温調理で、シャキシャキとした食感です。

#### 【ちゃんぽんスープを煮詰めたようなタレ】

鶏・豚・魚介・野菜の旨味が、もっちり太麺に染み込みます。

・創業明治32年、長崎皿うどん発祥の店『四海樓』監修商品です。

商品名	お水がいない 四海樓監修 皿うどん	発売日	2020年2月20日(木)
規格	300g	JANコード	4901437318279
価格	オープン価格	入数	10食×4合

New



### ◆お水がいない 葱と叉焼の香味そば

#### 【香ばしく仕上げた中華風叉焼】

本格中華を彷彿とさせる、直火で炙り焼きにした香ばしい叉焼を短冊切りにし、盛り付けました。

#### 【自家製葱油の香りとオイスターソースの旨味】

オイスターソースベースの醤油タレに、葱油の香ばしさを加えました。

・中国・上海地方の葱油と甘辛い醤油タレに麺を絡めて食べる『葱油拌麵(ツオンユバンミェン)』を参考にしました。

・『横浜中華街発展会協同組合』監修商品です。

商品名	お水がいない 葱と叉焼の香味そば	発売日	2020年2月20日(木)
規格	285g	JANコード	4901437318286
価格	オープン価格	入数	10食×4合

New



### ◆お水がいない 汁なし麻辣担々麺

#### 【自家製麻辣オイルの辛味と痺れ】

唐辛子・花椒の辛さと痺れを、鉄鍋でじっくりと調理して自家製油に仕上げました。

#### 【鉄鍋炒めのコク甘ミンチ】

甜面醬で甘味と旨味のある味に仕上げています。

#### 【黒酢の酸味がきいたタレ】

黒酢の熟成したまるやかな酸味と旨味がきいたタレが麺に絡みます。

・『横浜中華街発展会協同組合』監修商品です。

商品名	お水がいない 汁なし麻辣担々麺	発売日	2020年2月20日(木)
規格	264g	JANコード	4901437318293
価格	オープン価格	入数	10食×4合

本件に関するお問合せは、キンレイ広報事務局(トータル・コミュニケーションズ株式会社)までお願いいたします。

トータル・コミュニケーションズ株式会社 〒101-0065 東京都千代田区西神田 1-3-6 ウエタケビル 4F TEL:03-3291-0099 FAX:03-3291-0223

株式会社キンレイ 〒105-0004 東京都港区新橋 6 丁目 14 番 3 号 御成門 PREXビル 2 階 TEL:03-6368-8470 FAX:03-3438-0170 www.kinrei.com

## ■「お水がいない」シリーズ 美味しさと簡便性の秘訣

凍結スープの上に麺・具材を重ねてさらに冷凍させる「二段凍結三層構造」により、スープをお湯で割る手間もなく、お鍋で温めるだけの手軽さが特長。専門店さながらの味をお手軽に、ご家庭でお楽しみいただけるキンレイの人気シリーズ商品です。



※写真は「お水がいない 四海樓監修 ちゃんぽん」です。

## ■「お水がいない」シリーズ\*1 累計販売数 1億食を突破

2010年の発売以来伸長してきた「お水がいない」シリーズは、おかげさまで累計販売数 1億食を突破\*2 いたしました。

これからも、皆様にご愛顧頂ける商品づくりを心掛けて参ります。

\*1 袋入りストレータイプタイプの冷凍食品

\*2 2020年1月現在までの当社出荷実績より算出



## ■「お水がいない」シリーズ新商品&リニューアル商品

### ◆お水がいない 台湾ラーメン



#### 【自家製旨辛ミンチ】

鉄鍋でニンニクと唐辛子と共に、香ばしく挽肉を炒め、旨味を引き出しました。

#### 【奥深い旨辛醤油スープ】

チキンベースの醤油スープに、旨辛ミンチのガツンとした辛さが溶け込みます。

商品名	お水がいない 台湾ラーメン	発売日	2020年2月20日(木)
規格	513g	JAN コード	4901437317920
価格	オープン価格	入数	12食×2合

### ◆お水がいない 四海樓監修 ちゃんぽん



#### 【鉄鍋で炒めた香ばしい野菜】

素材の食感を活かしながら、香ばしく仕上げました。えび、いか、かまぼこ、きくらげ、きゃべつ、九条ねぎを盛り付けました。

#### 【濃厚な白湯スープともちもち太麺】

野菜の旨味が溶け込んだ、鶏ガラと豚骨のブレンドスープが太麺に良く馴染みます。

・創業明治 32 年、ちゃんぽん発祥の店『四海樓』監修のちゃんぽんをリニューアルしました。炒め野菜の旨味と香ばしさをより引き出しています。

商品名	お水がいない 四海樓監修 ちゃんぽん	発売日	2020年2月20日(木)
規格	518g	JAN コード	4901437318262
価格	オープン価格	入数	12食×2合

本件に関するお問合せは、キンレイ広報事務局(トータル・コミュニケーションズ株式会社)までお願いいたします。

トータル・コミュニケーションズ株式会社 〒101-0065 東京都千代田区西神田 1-3-6 ウエタケビル 4F TEL:03-3291-0099 FAX:03-3291-0223

株式会社キンレイ 〒105-0004 東京都港区新橋 6丁目 14番 3号 御成門 PREXビル 2階 TEL:03-6368-8470 FAX:03-3438-0170 www.kinrei.com

## ◆主要商品一覧

スーパーの冷凍食品コーナーにて販売中。「お水がいない」シリーズ商品詳細はキンレイ HP でもご覧頂けます。







株式会社キンレイ 商品一覧<<https://www.kinrei.com/menu/>>

商品 パッケージ	商品名	JAN コード
	商品特長	
	お水がいない 鍋焼うどん	4901437315537
	香り高く風味豊かなだしは、さば節、いわし節、そうだかつお節、昆布、椎茸で一からだしをとり、追い鰹で仕上げました。8種の具材入りです。	
	お水がいない チゲうどん	4901437317746
	チゲ本来の深みのある旨味・後引く辛さ。コチュジャンやごま油などのコクがきいたピリ辛のスープです。	
	お水がいない 牛すき焼うどん	4901437317081
	昆布だしをきかせたまるやかなつゆに牛肉の旨味が溶け込みます。	
	お水がいない 海老天うどん	4901437316336
	さば節、いわし節、そうだかつお節、真昆布、椎茸からとった関西だしに、海老天のコクと旨味が溶け込みます。	
	お水がいない 九条ねぎとお揚げの京風うどん	4901437316275
	シャキシャキねぎとふわふわお揚げ、モチモチ麺。それらを包み込む風味豊かな京風おだしのおうどんです。	
	お水がいない みそ煮込みうどん	4901437315599
	八丁味噌をベースに昆布、節などからとっただしとあわせた名古屋風の味わいです。	
	お水がいない 肉うどん	4901437316565
	さば節、うるめ節から丁寧に抽出しただしに、牛肉の旨味と甘味が溶け込みます。	
	お水がいない カレーうどん	4901437317074
	味付け牛肉の味わいが絶妙に溶け込むカレーうどんです。昆布、うるめ節、さば節からだしをとった、王道の関西仕立てです。	
	お水がいない 四海樓監修 皿うどん	4901437318279
	長崎皿うどん発祥の店、『四海樓』監修商品です。鉄鍋で炒めた香ばしい野菜やいかなど5種の具材を盛り付けました。ちゃんぽんスープを煮詰めたような旨味と野菜の甘味がもちり太麺に染み込みます。	
	お水がいない 葱と叉焼の香味そば	4901437318286
	横浜中華街発展会協同組合監修商品です。自家製葱油の香ばしい香りと、オイスターソースベースの醤油タレが相性抜群です。甘めに味付けした叉焼は、味も見た目も本格中華を彷彿とさせます。	
	お水がいない 汁なし麻辣担々麺	4901437318293
	横浜中華街発展会協同組合監修商品です。鉄鍋でじっくりと抽出した自家製麻辣オイルの辛さや痺れ、甜面醬で味付けしたミンチの甘味や旨味、タレに配合した黒酢の酸味が絡まる風味豊かな味わいです。	
	お水がいない 台湾ラーメン	4901437317920
	唐辛子とニンニクをきかせたコク深い台湾ラーメンです。炒めた挽肉の旨味と唐辛子の辛味をお楽しみいただけます。	
	お水がいない 四海樓監修 ちゃんぽん	4901437318262
	長崎ちゃんぽん発祥の店、『四海樓』監修ちゃんぽんです。鶏ガラと豚骨のブレンドスープに、鉄鍋炒めの具材の旨味が溶け込み、まるやかで深みのある味わいです。鉄鍋で炒めることで、素材の食感を活かしながら香ばしく仕上げました。	
	お水がいない 塩元帥 塩ラーメン	4901437318118
	関西地区を中心に展開する人気ラーメン専門店『塩元帥』監修商品です。鶏ガラ、昆布、かつお節、野菜を炊き出したスープ。焦がし玉ねぎと柚子の香りがアクセントに。	
	お水がいない 五目あんかけラーメン	4901437318101
	横浜中華街発展会協同組合監修商品です。香味野菜と鶏ガラを炊き出したとろみのあるスープに、鉄鍋で炒めた香ばしい野菜など、9種の具材を盛り付けました。	

本件に関するお問合せは、キンレイ広報事務局(トータル・コミュニケーションズ株式会社)までお願いいたします。

トータル・コミュニケーションズ株式会社 〒101-0065 東京都千代田区西神田 1-3-6 ウエタケビル 4F TEL:03-3291-0099 FAX:03-3291-0223

株式会社キンレイ 〒105-0004 東京都港区新橋 6 丁目 14 番 3 号 御成門 PREXビル 2 階 TEL:03-6368-8470 FAX:03-3438-0170 [www.kinrei.com](http://www.kinrei.com)

商品 パッケージ	商品名	JANコード
	商品特長	
	お水がいない 横浜家系ラーメン	4901437318095
	神奈川県のご当地メニュー『家系ラーメン』を商品化しました。鶏油をきかせたコクのある味わいが特長の豚骨醤油ラーメン。ラーメンデータバンク監修商品です。	
	お水がいない ラーメン横綱	4901437317623
	関西地区を中心に展開する人気ラーメン専門店『ラーメン横綱』監修商品です。豚骨と鶏ガラから炊き出した濃厚な深いコクのあるスープが特長です。	
	お水がいない ラーメン黒王	4901437315452
	ラーメン専門店『ラーメン横綱』監修商品です。濃厚な豚骨スープに黒マー油とオニオンフ레이크、唐辛子の風味がきいた『新味』を商品化しました。	
	お水がいない 尾道ラーメン	4901437317791
	広島県のご当地メニュー『尾道ラーメン』、尾道観光協会推薦商品です。瀬戸内産いりこと鶏ガラを炊き出したスープに背脂のコクと旨味が溶け込む醤油スープです。	
	お水がいない 味噌野菜らーめん幸楽苑	4901437317425
	人気のらーめん店『幸楽苑』監修商品です。野菜と相性が良い、まろやかでコクのある味噌スープです。	
	大勝軒監修 豚骨魚介つけ麺	4901437317616
	『大勝軒』監修の豚骨魚介スープのつけ麺。豚骨ベースに魚粉をきかせた濃厚スープ。中太でコシのある麺は国産小麦を使用、300g入りです。	

本件に関するお問合せは、キンレイ広報事務局(トータル・コミュニケーションズ株式会社)までお願いいたします。

トータル・コミュニケーションズ株式会社 〒101-0065 東京都千代田区西神田 1-3-6 ウエタケビル 4F TEL:03-3291-0099 FAX:03-3291-0223

株式会社キンレイ 〒105-0004 東京都港区新橋 6 丁目 14 番 3 号 御成門 PREXビル 2階 TEL:03-6368-8470 FAX:03-3438-0170 www.kinrei.com